



411430S-2022



固始县豫申粮油工贸有限公司企业标准

Q/GYG 0012S-2022

烘焙食品专用脱模油

2022-05-30 发布

2022-05-30 实施

固始县豫申粮油工贸有限公司 发布

前 言

本标准由固始县豫申粮油工贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：李桂华、黄志忠。

H N

Q B

焙烤食品专用脱模油

1 范围

本标准规定了焙烤食品专用脱模油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以稻米油、棕榈油、中链甘油三酯中的两种或两种以上为原料，添加磷脂（加工助剂）、特丁基对苯二酚，经调配制成的焙烤食品专用脱模油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 稻米油应符合本企业标准 Q/GYG 0002S 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 中链甘油三酯应符合国卫办食品函〔2013〕514 号的规定。
- 2.1.5 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.6 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	油状液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分及挥发物，%	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8955的规定。

2.6 其它要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以稻米油、棕榈油、中链甘油三酯中的两种或两种以上为原料，添加磷脂（加工助剂）、特丁基对苯二酚，经调配制成的焙烤食品专用脱模油。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中产品在GB 2760中的类别为02.01基本不含水的脂肪和油。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

固始县豫申粮油工贸有限公司

